

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman telah mengubah cara hidup dan perilaku manusia karena manusia memiliki banyak kesibukan sehingga menginginkan hal yang serba praktis dan cepat. Makanan yang praktis, mudah didapat, enak dan dapat disimpan lama menjadi semakin diminati. Hal inilah yang menyebabkan industri makanan saat ini berusaha menciptakan berbagai macam variasi produk agar konsumen tidak cepat bosan. Salah satu produk tersebut adalah roti.

Data survei sosial ekonomi nasional menunjukkan bahwa pada tahun 2005 konsumsi nasional roti manis sekitar 4,2 miliar potong, angka ini meningkat sebesar 53% pada setahun berikutnya sehingga menjadi sekitar 6,4 miliar potong (Aptindo, 2011). Peningkatan konsumsi roti memberikan peluang bagi pengusaha roti untuk berkembang termasuk dalam memproduksi roti *warmball*.

Perkembangan industri pengolahan roti tidak terlepas dari pengelolaan bahan baku yang dibutuhkan. Oleh karena itu pengadaan dan penyimpanan bahan baku roti merupakan faktor yang harus diperhatikan oleh suatu industri roti. Dengan adanya manajemen pengadaan bahan baku yang baik, diharapkan pabrik dapat memperoleh bahan baku yang berkualitas dan dalam jumlah yang sesuai kebutuhan. Dengan demikian dapat menjamin kelangsungan proses produksi dan dapat diperoleh bahan baku dengan harga yang ekonomis.

Kegagalan pengadaan persediaan bahan baku akan menyebabkan kegagalan dalam memperoleh laba. Rumintjab (2011) mengatakan bahwa Grenda Bakery Lianli pernah mengalami kekurangan bahan baku terigu,

akibatnya Grenda Bakery Lianli harus membeli terigu dengan harga yang lebih tinggi karena melakukan pembelian mendadak. Oleh karena itu diperlukan pengadaan bahan baku yang efektif untuk kelancaran proses produksi. Bahan baku yang terlalu banyak juga akan menambah biaya penyimpanan nantinya.

Langkah – langkah yang harus ditempuh untuk melakukan pengadaan dan penyimpanan bahan baku yang baik adalah dengan menghitung bahan baku yang diperlukan setiap harinya. Setelah itu diputuskan harus mengambil persediaan bahan baku untuk beberapa hari kedepan yang didasarkan atas umur simpan bahan baku dan luas gedung bahan baku. Setelah itu harus dilakukan pengawasan dengan cara dilakukan pencatatan setiap saat keluar masuknya bahan baku.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana aplikasi pengadaan dan penyimpanan bahan baku pada pabrik roti *warmball* dengan kapasitas 200 kg terigu/ hari

1.3 Tujuan

Untuk merencanakan aplikasi pengadaan dan penyimpanan bahan baku pada pabrik roti *warmball* dengan kapasitas 200 kg terigu/ hari